



MILJÖFÖRVALTNINGEN

# **Riktad salmonellakontroll i industri och grossistledet 2008**

En rapport från Miljöförvaltningen  
Lisbet Wibacke

April 2009



## Sammanfattning

Enligt den svenska salmonellagarantin som infördes vid Sveriges medlemskap i EU ansvarar avsändaren i annat EU-land för att färskt kött som förs in i Sverige har undersökts med avseende på salmonella. Det innebär att varje parti kött av nöt, fläsk eller fjäderfä, samt malet kött av dessa djurslag som förs in i Sverige från annat EU-land skall åtföljas av handelsdokument där det framgår att partiet undersökts avseende salmonella och att salmonella ej har påvisats. Köttberedningar, t.ex. marinerad kyckling, omfattas dock inte av garantin.

Miljöförvaltningen har från februari 2008 till februari 2009 i samband med den ordinarie kontrollverksamheten av livsmedelsanläggningar inom Stockholms stad utfört kontroll av köttpartier med ursprung i andra medlemsländer, eller som införts från 3:e land (land utanför EU) via ett annat medlemsland. Kontrollen har omfattat granskning av medföljande dokument, att märkningen av partiet är korrekt och stämmer överens med dokumenten samt provtagning för analys med avseende på salmonella. Bland de granskade partierna har 25 partier valts ut för fullständig provtagning enligt metod som säkerställer att med 95 % sannolikhet hitta salmonella enligt tabell i Kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005. Samtliga undersökta partier var negativa, det vill säga att salmonella inte har påvisats i köttet. I liknande provtagningsprojekt från år 2005 undersöktes 32 partier och då påvisades salmonella i 6 fall. Denna senaste undersökning pekar alltså mot en förbättring, även om underlaget inte är stort nog för statistiskt säkra slutsatser. Ny lagstiftning inom EU har skärpt och förtydligat bland annat salmonellakontroll av livsmedel inom hela EU, vilket är en möjlig orsak till det goda resultatet.

Där salmonellaintyg och tillhörande laboratedokument krävdes enligt lagstiftningen bedömdes intygen som korrekta i 6 fall och brister förelåg i 3 fall. I ett fall där intygsbristerna bedömdes som allvarliga beslutade Miljöförvaltningen om saluförbud på det aktuella partiet, men detta upphävdes senare då provtagning utfallit som negativt – salmonella ej påvisad.



## Bakgrund

I Sverige har förebyggande kontroller och bekämpning av salmonella hos djur och i animala livsmedel en mer än 50-årig tradition. Arbetet började efter salmonellaepidemin i Alvesta i början av 1950-talet då 90 människor dog och 9000 insjuknade. Motivet för arbetet är att säkra folkhälsan och få konsumenterna att känna trygghet. Salmonellakontrollen är även en samhällsekonomisk investering med minskade sjukvårdskostnader som följd. Omfattande provtagning för kontroll av salmonellaförekomst i inhemsk köttproduktion sker i ett nationellt kontrollprogram, som omfattar såväl foderkontroll som provtagning vid slakterier och på styckningsanläggningar. För införsel av kött från andra EU-länder eller från tredje land via ett annat EU-land finns en salmonellagaranti att rått kött av nöt, fläsk och fjäderfä, samt malet kött av dessa djurslag, skall vara undersökt med avseende på salmonella och åtföljas av ett s.k. salmonellaintyg. Dessutom skall underlag från laboratoriet bifogas intyget.

Kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 gäller inom hela EU, och beskriver tillämpningen av Europaparlamentets och Rådets förordning (EG) nr 853/2004 gällande särskilda salmonellagarantier för sändningar till Finland och Sverige av vissa köttsorter och ägg. Köttberedningar, t.ex. marinerad kyckling, omfattas dock ej av sådant krav på intyg. 2005 genomförde Miljöförvaltningen ett projekt där 32 partier provtogs med metod som säkerställer att med 95 % sannolikhet visa att salmonella inte förekommer i partiet. 6 partier av dessa visade sig positiva för salmonella. 4 av dessa 6 partier var kycklingberedningar. 2008 beslutades att göra en uppföljande undersökning med provtagning av kött från andra EU-länder, alternativt tredje land via annat EU-land, och att samtidigt granska salmonellaintyg i de fall intyg krävs enligt lagstiftningen. Det är förste mottagande företag i Sverige som är skyldig att granska dessa intyg och medföljande laboratedokument samt att spara dokumentationen. Om partiet sedan delas upp och sänds vidare till andra företag omfattas inte de senare av samma skyldighet.

Det beslutades vidare att kycklingberedningar skulle prioriteras vid val av partier för provtagning i projektet, eftersom salmonellaintyg inte krävs vid införsel och tidigare erfarenheter visat på en något högre risk för salmonella i denna typ av produkt.

Om partier visar sig innehålla salmonella vidtas sedvanliga åtgärder med saluförbud. Dessutom skall företaget återkalla partiet från marknaden om distribution skett till restaurang och butiksledet för att minska risken att konsumenterna drabbas av salmonellasmitta. Om distribution skett till andra kommuner meddelas deras miljö- och hälsoskyddsansvariga för kännedom, och rapportering sker alltid till Livsmedelsverket.

## Deltagare

Uppdragsgivare:	Karin Granath, enhetschef
Projektledare:	Lisbet Wibacke
Vice projektledare:	Marc Hess
Projektgrupp:	Medarbetare från T-enheten.

## Genomförande - Metod

Lämpliga partier för provtagning valdes ut på industrier, fryshus eller hos grossister. Följedokument och eventuella salmonellaintyg med tillhörande laboratorieprotokoll granskades. Provtagning av 25 partier med avseende på salmonella genomfördes enligt Kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005, d.v.s. enligt metod som säkerställer att med 95 % sannolikhet påvisa salmonella. Den analysmetod som laboratoriet använde var Vidas SLM. I ett fall reducerades provtagningen till 20 delprover eftersom inte tillräckligt många kartonger av partiet återstod, men bedömning gjordes att provtagning ändå var av intresse.

Projektet pågick under 1 år, det första partiet provtogs i februari 2008 och det sista i februari 2009.

## Resultat

25 partier provtogs och undersöktes med avseende på salmonella. Samtliga prover var negativa, d.v.s. att salmonella inte påvisades i något av partierna.

Varuslag och ursprungsland på de provtagna partierna framgår av tabellen:

Varuslag	Land	Salmonellaintyg
kyckling	Holland	ej (förste) mottagare
kyckling	Danmark	ej (förste) mottagare
kyckling	Estland	utan anmärkning
kyckling	Chile via Holland	intyg saknas, komplettering bristfällig
kyckling	Holland	ej (förste) mottagare
kyckling	Lettland	ej (förste) mottagare
kyckling	Danmark	ej (förste) mottagare
kyckling	Brasilien via Danmark	beredning (ej krav)
kyckling	Danmark	beredning (ej krav)
kyckling	Brasilien via Holland	beredning (ej krav)
kyckling	Danmark	beredning (ej krav)
kyckling	Danmark	beredning (ej krav)
kyckling	Brasilien	beredning (ej krav)
kyckling	Brasilien via Irland	beredning (ej krav)
kalvkött	Holland	utan anmärkning
nötkött	Irland	Brister i intyget, laboratorieprotokoll kompletteras i efterhand
nötkött	Tyskland	Endast intyg på telefax, ej i original
nötkött	Polen	ej (förste) mottagare
fläsk	Tyskland	utan anmärkning
fläsk	Polen	utan anmärkning
fläsk	Polen	ej (förste) mottagare
fläsk	Polen	ej (förste) mottagare
fläsk	Tyskland	utan anmärkning
fläsk	Uruguay via Holland	ej (förste) mottagare
fläsk	Tyskland	utan anmärkning

I de fall oklarheter kring salmonellaintyg förelåg varierade orsaken. I ett fall fanns endast telefax i stället för original, i ett fall hade färskt kött skickats innan laboratorieanalysen var klar för att tjäna tid under transporten. Då skickades laboratorieprotokoll i efterhand. I endast ett fall lades saluförbud p.g. av brister i dokumentationen. Saluförbudet upphävdes dock sedan provtagning av partiet med 95% sannolikhet utfallit som negativt – salmonella ej påvisat.

## Diskussion

Tidigare projekt med dokumentkontroll kombinerat med salmonellaprovtagning av kött från andra EU-länder har visat på salmonella i partierna i vissa fall, fr.a. vad gäller

kycklingberedningar. I senaste provtagningsprojekt från 2005 där totalt 32 partier provtogs påvisades salmonella i 6 fall. 10 partier av de 32 provtagna partierna var kycklingberedningar där salmonellagarantin inte gäller och där intyg om undersökning av salmonella inte krävs. Av dessa 10 var 4 partier positiva. Beredningar har också ansetts vara en större risk eftersom de inte har omfattats av garantin. År 2004 genomförde Miljöförvaltningen ett projekt med provtagning av kycklingberedningar i detaljhandelsledet bland annat med avseende på salmonella. 50 prov där varje prov utgjordes av samlingsprov 5 x 25 gram togs från 50 olika partier. Av dessa var 5 samlingsprov salmonellapositiva, d.v.s. 10 %. Här kan nämnas att ett samlingsprov som är negativt inte är tillräckligt för att säga att partiet är fritt från salmonella. Men om salmonella påvisas i ett samlingsprov vet man att salmonella förekommer i partiet. Jämför provtagningsmetodik enligt Kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005, där antal prov räknas ut för att med 95 % sannolikhet säkerställa att partiet är fritt från salmonella. Livsmedelsverket genomförde ett projekt 2003 – 2004 med undersökning av salmonellaförekomst i köttberedningar införda till Sverige från annat EU-land som visade att 8 % av de undersökta partierna var salmonellasmittade.

Det här projektet omfattar endast 25 partier, varav 7 partier kycklingberedningar. Underlaget är för litet för att kunna dra några säkra slutsatser, men resultatet pekar ändå mot en förbättring mot tidigare undersökningar. Vad gäller brister i medföljande intyg/dokument bedömdes 3 partier av 25 som bristfälliga i detta projekt, att relatera till 2005 års projekt där 6 partier av 32 hade brister. Underlaget är för litet för att kunna dra några slutsatser.

Ny lagstiftning om mikrobiologiska kriterier för livsmedel, Kommissionens förordning (EG) nr 2073/2005, trädde i kraft för några år sedan. Denna förordning innebär tydligare krav på salmonellakontroll på bland annat kött, men även på övriga livsmedel, inom hela EU.

Sannolikt innebär den nya lagstiftningen en säkrare salmonellakontroll inom övriga EU-länder, vilket kan vara en förklaring till det här projektets goda resultat.

I Kommissionens förordning (EG) nr 1688/2005 om de särskilda salmonellagarantier som gäller för kött som sänds från annat medlemsland till Sverige och Finland finns nu också krav på att handelsdokumentet med intygande om att sändningen har undersökts med avseende på salmonella skall vara personligt undertecknat av ansvarig på avsändande företag. Dessutom ska laboratorieprotokoll eller ett intyg från laboratoriet bifogas. Sådant krav fanns inte i den äldre lagstiftningen. Den nya lagstiftningen är alltså tydligare och det är lättare för mottagaren att kontrollera om undersökningen verkligen utförts med korrekt antal prover och metodik.

## **Slutsatser och förslag till åtgärder**

Resultatet pekar mot en försiktig optimism vad gäller förekomst av salmonella i köttpartier införda från andra medlemsländer. Statistik från inhemska sjukdomsutbrott under senare år har också förskjutit fokus från kött som största smittkälla till vegetabilier av olika slag, t.ex. groddar och bladgrönsaker. Det är dock för tidigt att dra för långt gångna slutsatser. För att bibehålla det goda salmonellaläget i Sverige bör inspektioner hos köttföretag, fryshus och grossister även fortsättningsvis innefatta kontroll av att korrekta salmonellaintyg medföljer partier där det är aktuellt samt att mottagande företag tar ansvar med egen väl fungerande mottagningskontroll. Återkommande kontroll med provtagning bör även ske som komplement.

Provtagning för salmonellakontroll av vegetabilier bör dessutom också ske. Avdelningens plan för riktad kontroll 2009 omfattar ett projekt med provtagning för bland annat analys av salmonella på färska bladgrönsaker och kryddor såväl odlade i Sverige som i andra länder. Resultatet från avdelningens projekt kommer delvis att ingå i Livsmedelsverkets riksomfattande projekt 2009 ” Patogener i importerat grönt ”.

Riktad salmonellakontroll i industri och grossistledet 2008

Kopia för kännedom till Livsmedelsverket och berörda företag inom Stockholm kommun.